



Cód. 5050210

PICADORAS DE CARNE



Picadora PS-22R 230/50/1

PRODUCCIÓN: HASTA 250 KG./H

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, 1 cuchilla y una placa de corte de 4.5mm.

Picadora de carne refrigerada de mostrador fabricado en acero inoxidable. La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la metodología HACCP para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

El sistema de refrigeración permite trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío. Se bloquea el desarrollo de la flora bacteriana. La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

- Bastidor y tolva de acero inox. AISI 304.
- Boca externa de acero inox. AISI 304. Fácil desmontaje para efectuar la limpieza.
- Motor ventilado, marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).
- Máquina conforme con lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.
- Compresor hermético y silencioso.
- Termostato electrónico.

EQUIPAMIENTO INCLUIDO
 · Grupo picador Enterprise inox.
 · Placa de corte de 4.5mm.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 · Grupo picador Unger: Ø 82 mm, 3 piezas en acero inox.
 · Placas de corte de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producción/hora (max): 250 Kg

Diámetro de placa: Ø 82 mm

Picadora refrigerada: y

Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1 ~
 Enchufe: EU

Potencia Total: 1100 W

Dimensiones exteriores

- Ancho: 310 mm
- Fondo: 438 mm
- Alto: 508 mm

Peso neto: 40 Kg





Cód. 5050220

PICADORAS DE CARNE



Picadora PS-32R 230-400/50/3

PRODUCCIÓN DE HASTA 450 KG./H

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

Picadora de carne refrigerada de mostrador fabricado en acero inoxidable. La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la metodología HACCP para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas. El sistema de refrigeración permite trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío. Se bloquea el desarrollo de la flora bacteriana. La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

- Bastidor y tolva de acero inox. AISI 304.
- Boca externa de acero inox. AISI 304. Fácil desmontaje para efectuar la limpieza.
- Motor ventilado, marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).
- Máquina conforme con lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.
- Compresor hermético y silencioso.
- Termostato electrónico.

EQUIPAMIENTO INCLUIDO
 · Grupo picador Enterprise inox.
 · Placa de corte de 4.5mm.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 · Placas de corte de diferentes medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producción/hora (max): 450 Kg

Diámetro de placa: Ø 98 mm

Picadora refrigerada: y

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~
 Enchufe: EU

Potencia Total: 2200 W

Dimensiones exteriores

- Ancho: 325 mm
- Fondo: 544 mm
- Alto: 553 mm

Peso neto: 74 Kg

